



## § 44

### Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelman 2019 toteutumisen arviointi

HEL 2020-002490 T 11 00 03

#### Päätös

Kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto päätti hyväksyä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden elintarvikevalvontasuunnitelman 2019 toteutumisen arvioinnin.

Helsingin kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan ympäristö- ja lupajaosto hyväksyi 23.11.2019 (§ 208) elintarvikevalvontasuunnitelman päivityksen 2019 osana Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelmaa 2015-2019. Tässä selvityksessä arvioidaan elintarvikevalvontasuunnitelman toteutumista vuonna 2019.

#### Tarkastusten ja näytteenoton toteutuma vuonna 2019

Helsingin elintarvikevalvontasuunnitelma tehtiin vuonna 2019 kohdekohtaisen riskiluokituksen perusteella Ruokaviraston valtakunnallisten ohjeiden mukaisesti.

Riskiperusteinen laskennallinen tarkastusmäärätavoite oli 3324. Riskiperusteisia suunnitelmallisia tarkastuksia tehtiin yhteensä 2676 (2909 vuonna 2018), mikä on 81 % Ruokaviraston ohjeiden mukaisesta tavoitteesta. Lisäksi Oiva-järjestelmän mukaisia, epäkohtien korjaamisen valvomiseksi tehtäviä uusintatarkastuksia tehtiin 370 ja muita tarkastuksia esimerkiksi ruokamyrkytyspäilyjen, asiakasvalitusten ja Ruokaviraston valvontapyyntöjen johdosta 196.

Riskiperusteisten tarkastusten määrä laski edellisvuoteen nähden 8 %:lla, mikä johtuu Ruokaviraston ylläpitämän valtakunnallisen valvontatietojärjestelmän (VATI) käyttöönotosta keskeneräisenä vuoden 2019 alusta.

Helsingin Oiva-tarkastusten arvosanat jakoutuivat seuraavasti:

- oivallinen 48 % (47 % vuonna 2018)
- hyvä 37 % (40 %)
- korjattavaa 14 % (13 %)
- huono 1 % (1 %)

Oiva-arvioiden jakauma oli lähes vastaava kuin edellisvuonna. Elintarvikkeiden myyntipaikoista 81 % (84 % vuonna 2018) sai arvion oivallinen tai hyvä. Oivallinen tai hyvä -arvion sai tarjoilupaikoista 87 % (88 %



vuonna 2018). Elintarvikkeiden tarjoilupaikoista tarkastuksia tehtiin eniten ravintoloihin, kahviloihin, koulujen ja päiväkotien keittiöihin sekä pikaruokaravintoloihin ja grillikioskeihin. Suurin osa korjattavaa tai huono-arvioon johtaneista syistä liittyi puutteisiin omavalvonnassa, elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä tai elintarvikkeiden lämpötilan hallinnassa sekä puutteisiin tilojen soveltuvuudessa ja siisteydessä.

Ruokaviraston kanssa tehdyn sopimuksen mukaisesti eläinperäisten elintarvikkeiden maahantuonnin valvomiseksi tehtiin 33 ensisaapumistarkastusta. Lisäksi tarkastuksilla havaittujen epäkohtien johdosta tehtiin kolme uusintatarkastusta.

Elintarvikenäytteitä suunniteltiin otettavan 1000 kpl, joista 870 on suunnitelmallisia valvontanäytteitä. VATI-järjestelmästä ei saa näytemääriä koskevia tietoja, joten näytteenoton toteutumista ei voi arvioida määrällisesti. Näytteet tutkittiin MetropoliLab Oy:ssä. Suunnitelmallinen näytteenotto oli edellisvuoden tapaan suunnattu projekteihin.

#### Tarkastusten kattavuus ja painopisteiden toteutuminen

Kaikkien vuoden aikana toiminnassa olleiden elintarvikehuoneistojen lukumäärä oli 6256, joista tarkastettiin 40 % (2502 kpl). Elintarviketurvallisuusyksikössä laadittiin tarkastajakohtaiset riskiperusteiset tarkastussuunnitelmat ja tarkastuksia suunnattiin kohteiden riskiluokittelun perusteella.

Oiva-arvioiden osalta huolehdittiin, että arvio C johtaa aina uusintatarkastukseen ja D pakkokeinojen käyttöön. Arviointien yhtenäistämistä jatkettiin tiimien sisällä ja välillä yhteistarkastuksin ja yhteisillä koulutuksilla.

Aikaisempien vuosien tapaan jatkettiin yhteistyötapaamisia elintarvikealan ketjujen kanssa ja elintarvikelainsäädännön vaatimuksista kerrottiin kahdessa NewCo Helsingin järjestämässä aloittavien yrittäjien infotilaisuudessa. Lisäksi ympäristöpalveluiden elintarviketarkastajat kouluttivat Kiinalainen uusi vuosi, Maailma kylässä ja Flow –tapahtumiin osallistuvia elintarvikealan toimijoita sekä kaupungin tapahtumaseminaarissa tapahtumanjärjestäjiä. Koulutuksiin osallistui 331 toimijaa.

#### Hallinnolliset pakkokeinot

Elintarvikehuoneistoja koskevia hallinnollisia pakkokeinoja, kuten määräyksiä, kieltoja ja ensisaapumiserien hylkäyspäätöksiä, annettiin 39, mikä oli hieman enemmän kuin edellisvuonna (32). Määräykset koskivat lähinnä elintarvikehuoneistojen rakenteellisia ja toiminnallisia epäkohtia. Tällaisia olivat esimerkiksi suomen- ja ruotsinkielisten pak-



kausmerkintöjen puuttuminen, puutteellinen puhtaana- ja kunnossapito sekä omavalvonnan kirjanpidon laiminlyönti. Kahdessa tapauksessa määräystä tehostettiin ympäristö- ja lupajaoston asettamalla uhkasakolla.

Kiellot koskivat muun muassa vanhentuneita tai alkuperältään epäselviä ja puutteellisesti merkittyjä elintarvike-eriä. Ensisaapumiserien hylkäykset johtuivat salmonellatodistuksiin liittyvistä asiakirjapuutteista sekä erien suojaukseen ja lämpötilahallintaan liittyvistä epäkohdista. Yksi erä hylättiin viranomaisnäytteenotossa todetun salmonellan vuoksi.

Seitsemän tapausta johti esitutkintapyyntöön marjojen alkuperäväärennösepäilyjen ja muiden elintarvikkeiden jäljitettävyyteen liittyvien epäselvyyksien vuoksi. Neljän elintarvikehuoneiston toiminta kiellettiin väliaikaisesti erittäin vakavien epäkohtien ja niistä aiheutuneen terveysvaaran vuoksi.

#### Valvontakohteiden riskinarvioinnin toteutuminen

Helsingin valvontakohteet riskiluokiteltiin kohdekohtaisesti ensimmäisen kerran vuonna 2016 ja riskiluokittelua on sen jälkeen tarkastettu vuosittain tarkastusten ja muiden kohteista saatujen tietojen perusteella.

#### Valvontaprojektien toteutuma

Vuonna 2019 suunniteltiin toteutettavan 7 projektia. Pääkaupunkiseudun yhteisesti selvitettiin tuoreen kalan laatua myymälöissä ja laitoksissa. Helsingin omissa projekteissa selvitettiin Helsingissä viljeltyjen vihannesten kemiallista laatua, mausteiden mikrobiologista laatua ja kiellettyjä väriaineita, mädin laatua sekä otettiin seurantanäytteitä kebabravintoloista. Lisäksi osallistuttiin Ruokaviraston koordinoimaan valtakunnalliseen patogeenit pakatuissa lehtivihanneksissa projektiin, suola- ja ravintoarvomerkintöjä koskevaan projektiin ja otettiin kansallisen kontaminanttien valvontaohjelman näytteitä Ruokaviraston pyynnöstä akryyliamidien ja PAH-yhdisteiden tutkimuksiin.

Lisäksi kesällä otettiin 5 mansikkanäytettä tukkumyyjiltä ja ulkomyyntipisteistä isotooppitutkimuksiin. Tutkimuksella pyritään selvittämään mansikan alkuperäväärennöksiä.

#### Ruokamyrkytysten selvittämisen ja elintarvikevaaratilanteiden varautumistoiminnan toimivuus

Elintarvikevalvontaan liittyviä valituksia käsiteltiin 704 kappaletta, joista 555 oli ruokamyrkytyspäilyjä ja loput muita valituksia, esimerkiksi elintarvikkeiden laadusta ja pakkausmerkinnöistä tai elintarvikehuoneiston



hygieniasta. Ruokamyrkytyspäilyjen määrä oli sama kuin edellisenä vuotena (555 vuonna 2018, 534 vuonna 2017). Sähköisen ruokamyrkytysilmoituslomakkeen kautta ilmoituksia tuli 395, mikä on 71 % kaikista ruokamyrkytyspäilyilmoituksista. Lomake helpottaa ruokamyrkytyspäilyjen ilmoittamista ja ilmoitusten käsittelyä. Suurimmassa osassa yksittäisiä ruokamyrkytyspäilyjä aiheuttaja jää epäselväksi tai sairastuminen ei välttämättä liity epäiltyyn ruokailuun.

Ympäristöpalvelut osallistui 11 ruokamyrkytysepidemian selvittämiseen. Kaikki epidemiat todettiin ravintoloissa tai pitopalvelutoiminnassa.

Norovirus aiheutti viisi epidemiaa, joista kolme liittyi riskielintarvikkeiden eli ostereiden syömiseen. Sapovirus todettiin ensimmäistä kertaa Helsingissä ruokamyrkytysepidemian aiheuttajaksi, kun henkilöstöravintolassa ruokailleista henkilöstä 89 sairastui vatsatautioreisiin.

Viiden epidemian osalta aiheuttaja jäi epäselväksi. Epidemioihin johtavia syitä olivat muun muassa elintarvikkeiden virheellinen kypsennys-, säilytys- tai jäähdytyslämpötila, sairastuneen keittiötyöntekijän osallistuminen ruoanvalmistukseen tai puutteellinen käsittelyhygienia.

Ruokaviraston välittämien 38 kiireellisen RASFF-ilmoituksen tai valvontapyynnön perusteella selvitettiin terveydelle vaarallisten tai kuluttajaa harhaanjohtavien elintarvike- ja ravintolisäerien esiintyvyyttä Helsingissä. Neuvonnalla ja valvonnalla varmistettiin erien poistaminen markkinoilta tai harhaanjohtavan tiedon korjaaminen. Ilmoitukset koskivat elintarvikkeita ja kontaktimateriaaleja, jotka koostumukseltaan tai annettujen tietojen perusteella eivät täyttäneet lainsäädännön vaatimuksia. Markkinoilta poistetut elintarvikkeet sisälsivät muun muassa ilmoittamatonta allergeenia, tautia aiheuttavia bakteereita (mm. salmonella), torjunta-aineita yli sallittujen raja-arvojen, hometoksiineja (mm. alfatoksiini) tai muita haitallisia aineita yli sallittujen raja-arvojen.

#### Ilmoitusten ja hakemusten käsittely

Uusia elintarvikehuoneistoja koskevia ilmoituksia ja toimijanvaihtumisolmoituksia käsiteltiin 1016. Ilmoituksista 40 % tuli sähköisen asiointijärjestelmän kautta. Ilmoitusten määrä kasvoi viime vuosiin nähden (942 vuonna 2018, 940 vuonna 2017), mikä johtuu mm. uusien kaupakeskusten suuresta elintarvikehuoneistojen määrästä.

Uusia eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitteleviä laitoksia tai niiden olennaisia muutoksia koskevia hyväksymishakemuksia käsiteltiin 7 kpl.

#### Elintarvikevalvonnan henkilöstövoimavarojen toteutuminen



12.03.2020

Elintarviketurvallisuusyksikössä elintarvikevalvontatehtävissä toimi vuonna 2019 elintarviketurvallisuusyksikön päällikkö, yksiköiden esimiehet (kaupungineläinlääkäri, kaksi tiimipäällikköä), kaksi hygieenikoeläinlääkäriä, 28 elintarviketarkastajaa ja kaksi tutkimusavustajaa. Elintarvikevalvontaan suunniteltiin käytettävän 33,5 henkilötyövuotta (htv), toteuman ollessa 32,9 htv.

#### Syyt tavoitteiden ja toteutumien eroissa ja toteutetut kehittämistoimenpiteet

Elintarvikelain mukaan kunnan tulee toimittaa elintarvikevalvontaa koskevat tiedot sähköisesti Ruokaviraston määrittelemällä tavalla. Ruokaviraston ylläpitämä valvontatietojärjestelmä otettiin keskeneräisenä käyttöön vuoden 2019 alusta, mikä hidasti ja vaikeutti valvontatoimenpiteiden kirjaamista ja tarkastuskertomusten laatimista. Järjestelmässä on ollut myös usein käyttökatkoja. Käytettävyys on parantunut vuoden 2019 loppua kohden, mutta käyttökatkoja ja päivitysten jälkeen tapahtuvia tieto-ongelmia esiintyy edelleen.

Helsingin elintarvikevalvonnassa on pitkään ollut resurssivajetta suhteessa Ruokaviraston valtakunnallisiin tarkastussuosituksiin.

Ruokaviraston uutta riskiluokitus- ja tarkastustiheysohjetta on sovellettu vuodesta 2017 alkaen. Uuden ohjeen myötä laskennallinen resurssivaje on vähentynyt aikaisempiin arvioihin nähden ja vajeen arvioidaan nyt olevan vähintään neljä henkilötyövuotta.

Suunnitelmallisten tarkastusten määrää on painotettu yksikön toiminnassa. Elintarvikevalvonnassa on ollut käytössä tarkastus- ja etätyöpäivät, joilla on ollut tarkastuksia lisäävä vaikutus, kun työpäivän aikana ei tarvitse siirtyä toimistolle Viikkiin.

Uusien elintarvikehuoneistojen ja toimijan vaihdosilmoitusten määrä on ollut useita vuosia kasvussa. Maahanmuuttotaustaisten yrittäjien osuus on merkittävä elintarvikealalla, mikä lisää neuvontatarvetta esimerkiksi englanninkielellä.

Ennalta arvaamattomien työtehtävien, kuten ruokamyrkytyspäilyilmoitusten ja Ruokavirastosta tulleiden valvontapyyntöjen määrä, vaikuttaa osaltaan suunnitelmallisten tarkastusten määrän toteumaan.

#### Arviointi- ja ohjauskäynnit

Yksikköön ei kohdistunut vuonna 2019 aluehallintoviraston tai EU-komission arviointi- tai ohjauskäyntejä.

#### Tulot elintarvikevalvonnasta



12.03.2020

Elintarvikehuoneistojen ilmoitusten käsittelystä ja hyväksymisestä saadut tulot vuonna 2019 olivat 87 785 euroa (77 760 vuonna 2018). Valvonnasta (tarkastukset, näytteenotto, vientitodistukset, ensisaapumisvalvonta) saadut tulot olivat 577 988 euroa. Täten elintarvikevalvonnasta kertyneet tulot olivat yhteensä 665 773 euroa (691 697 vuonna 2018).

Tulot laskivat hieman edellisvuoteen nähden, mikä johtui tarkastusmäärän laskusta. Elintarvikevalvonnasta saadut tulot eivät ole kohdentuneet elintarviketurvallisuusyksikön toimintaan, vaan tulot tulevat Helsingin kaupungille.

**Esittelijä**

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg

**Lisätiedot**

Mia Degerlund, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32055  
mia.degerlund(a)hel.fi  
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 29705  
anne.karna(a)hel.fi  
Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: 09 310 31585  
minna.ristiniemi(a)hel.fi

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Otteet**

**Ote**

Etelä-Suomen aluehallintovirasto (Helsingin toimipaikka)

**Otteen liitteet**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Päätösehdotus**

Päätös on ehdotuksen mukainen.

**Esittelijän perustelut**

Valtakunnallisen Ruokaviraston ja Valviran ympäristöterveydenhuollon valvontaohjelman mukaan kunnan valvontasuunnitelman arvioinnin tulee sisältää seuraavat asiat: suunnitellun toiminnan ja tarkastusten kattavuus, tarkastusten ja näytteiden määrä (suhteessa valvontasuunnitelmaan), valvonnasta saadut tulot ja niiden kohdentuminen, voimavarat ja yhteistoiminta-alueen toimivuus, toiminnan kehittämistarpeet sekä arviointi- ja ohjauskäynnit.



12.03.2020

Asia/8

Valvontasuunnitelman toteutumisen arvioinnin tulokset tulee toimittaa Etelä-Suomen aluehallintovirastolle 31.3.2020 mennessä.

**Esittelijä**

yksikön päällikkö  
Riikka Åberg

**Lisätiedot**

Mia Degerlund, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 32055  
mia.degerlund(a)hel.fi  
Anne Kärnä, tiimipäällikkö, puhelin: 09 310 29705  
anne.karna(a)hel.fi  
Minna Ristiniemi, kaupungineläinlääkäri, puhelin: 09 310 31585  
minna.ristiniemi(a)hel.fi

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Otteet**

**Ote**

Etelä-Suomen aluehallinto-  
virasto (Helsingin toimi-  
paikka)

**Otteen liitteet**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täy-  
täntöönpano

**Tiedoksi**

Elintarviketurvallisuusyksikkö